

Menu Pivoine



Apéritif

Kir pétillant et son amuse-bouche

Entrées

Ballotine de volaille fermière, féta, tomates confites et olives

Ou

Gambas grillées, houmous de betteraves rouges, sésames et agrumes

Plats

*Magret de canard rôti au poivre de Séchuan, mousseline de patates douces,
sauce au miel*

Ou

*Pavé de cabillaud, risotto aux petits légumes, fondu de poireaux aux amandes et
crème de parmesan*

Desserts

Entremet poire chocolat et Caramel laitier

Ou

Entremet macaroné aux fruits de saison

*Eaux minérales, vins (Jean Loron, Chardonnay Blanc – Jean Loron, Gamay
Rouge), café et mignardises*

Prix TTC 56€

Menu Iris



Apéritif

Kir pétillant et son amuse-bouche

Entrées

Terrine de foie gras de canard, tapenade et pain grillé maison

Ou

Tartare de saumon et mangue au citron vert et salicorne

Plats

Médailлон de veau rôti, sauce forestière et pommes darphin et bouquet de légumes

Ou

Escalope de bar rôti, tarte fine à la tomate et basilic, coulis d'olives noires et pesto

Desserts

Succès au praliné et noisettes caramélisées

Ou

Amandine Sablée aux mangues et chantilly Vanille

Eaux minérales, vins (Jean Loron, Chardonnay Blanc – Jean Loron, Gamay Rouge), café et mignardises

Prix TTC 60 €

Le choix de l'entrée, du plat et du dessert doit être choisi en amont par chaque convive et communiqué à notre restaurant.

Menu Safran



Apéritif

Kir pétillant et son amuse-bouche

Entrées

Opéra de foie gras, mangue passion et pain d'épices

Ou

Noix de Coquilles Saint-Jacques et champignons, fruits de mer, sauce dieppoise

Plats

Lotte au safran et petit farci aux légumes de Provence

Ou

Tournedos grillé, pastilla d'artichauts et carottes, jus réduit à l'estragon

Desserts

Trilogie au chocolat

Ou

Délice crémeux aux fruits exotiques et pain de gêne

Eaux minérales, vins (Jean Loron, Chardonnay Blanc – Jean Loron, Gamay Rouge), café et mignardises

Prix TTC 67€